



Udang kupas mentah beku



Daftar isi

Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Klasifikasi.....	2
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan.....	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu	2
9 Cara pengambilan contoh.....	3
10 Cara uji	3
11 Syarat pelabelan dan pengemasan	4

Prakata

Standar udang kupas mentah beku ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, namun dalam pengolahan udang kupas mentah beku ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

1. Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:
2. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Makanan.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
4. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.
5. Metoda Analisis dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1987).
6. Persyaratan mutu dari negara importir.
7. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
8. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Udang Kupas Mentah Beku, seperti Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat, dan Jawa tengah.
9. Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I. No. 20 tahun 1984 jo. Keppres R.I. No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Udang kupas mentah beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara penanganan dan pengolahan; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat pelabelan dan pengemasan untuk udang kupas mentah beku.

2 Acuan

SNI 01-3467-1994, *Penanganan dan pengolahan udang kupas mentah beku.*

SNI 01-3462-1994, *Persyaratan bahan baku udang kupas mentah beku.*

SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh – Produk perikanan.*

SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik – Produk perikanan.*

SNI 01-2339-1991, *Penentuan Total Aerobic-plate Count (TPC) – Produk perikanan.*

SNI 01-2332-1991, *Penentuan Escherichia coli – Produk perikanan.*

SNI 01-2335-1991, *Penentuan salmonella – Produk perikanan.*

SNI 01-2340-1991, *Penentuan vibrio parahaeuroliticus – Produk perikanan.*

SNI 01-2341-1991, *Penentuan vibrio cholera – Produk perikanan.*

SNI 01-2367-1991, *Penentuan kadar timah putih (Sn) – Produk perikanan.*

SNI 01-2368-1991, *Penentuan kadar timah hitam (Pb) – Produk perikanan.*

SNI 01-2357-1991, *Penentuan kadar arsen – Produk perikanan.*

SNI 01-2364-1991, *Penentuan kadar merkuri – Produk perikanan.*

SNI 01-2362-1991, *Penentuan logam berat (Cd, Cu, Zn, Cr, Mg, Mn, Co, Ni, Fe, Ca) – Produk perikanan.*

SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika – Produk perikanan.*

SNI 01-2327-1991, *Pengambilan contoh pengujian - Produk perikanan yang dikemas.*

3 Definisi

udang kupas mentah beku

produk yang diolah dari udang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: pencucian, pemotongan kepala, pengupasan kulit, pembuangan atau tanpa pembuangan ekor, pembelahan atau tanpa pembelahan, pembekuan cepat sehingga suhu pusat maksimal 18°C

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan udang kupas mentah beku yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-3467-1994.

6 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan

Bahan baku udang kupas mentah beku harus memenuhi syarat kesegaran dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-3462-1994

Bahan pembantu dan tambahan makanan tidak boleh merusak, mengubah komposisi dan sifat khas udang kupas mentah beku serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan Depkes. R.I.

7 Teknik sanitasi dan higiene

Udang kupas mentah beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

8 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Persyaratan udang kupas mentah beku

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a) Organoleptik, min		6
b) Cemarkan mikroba:		
– ALT, maks	Koloni/gram	5×10^5
– <i>Escherichia coli</i> ,	APM/gram	< 3
– <i>Salmonella</i>	per 25 gram	negatif
– <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , Kanagawa positif	APM/0,1 gram	< 0,3
– <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 gram	negatif

Tabel 1 (lanjutan)

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
c) Cemaran Kimia*:		
– Timah, maks	mg/kg	40,0
– Timbal, maks	mg/kg	0,5
– Arsen, maks	mg/kg	1,0
– Raksa, maks	mg/kg	0,5
– Seng, maks	mg/kg	100,0
– Tembaga, maks	mg/kg	20,0
– Antibiotika tetrasiklin dan turunannya, maks	mg/kg	0,5
d) Fisika:		
– Suhu pusat, maks	°C	- 18
– Bobot bersih		Sesuai label
*) Bila diminta oleh importir. Keterangan: ALT Angka Lempeng Total APM Angka Paling Memungkinkan		

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

- a. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991
- b. Cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991
 - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991
 - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991
 - *Vibrio parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991
 - *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991

SNI 01-3457-1994

- | | | |
|----|---------------------------|--------------------------------|
| c. | Cara uji kimia: | |
| | – Timah | sesuai dengan SNI 01-2367-1991 |
| | – Timbal | sesuai dengan SNI 01-2368-1991 |
| | – Arsen | sesuai dengan SNI 01-2357-1991 |
| | – Raksa | sesuai dengan SNI 01-2364-1991 |
| | – Seng | sesuai dengan SNI 01-2362-1991 |
| | – Tembaga | sesuai dengan SNI 01-2362-1991 |
| | – Antibiotika tetrasiklin | |
| | dan turunannya | sesuai dengan SNI |
| d. | Cara uji Fisika | sesuai dengan SNI 01-2372-1991 |

11 Syarat pelabelan dan pengemasan

Cara pelabelan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-2327-1991

